



Temps Total
85 MIN.

Portion
7,5 OZ/212,6 G

Difficulté
EASY

Rendements
24

Ce risotto au brocoli et au fromage démarre sur la cuisinière, puis se termine au four. Il propose un riz crémeux et décadent dont tout le monde raffolera.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre, non salé	6 c. à s.	90 mL
Oignons, en dés	4 tasses	1 L
Riz Arborio	4 1/2 tasses	
Feuilles de laurier	3	3
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Bouillon de légumes Prêt à utiliser Sans sel ajouté de Campbell's®, divisé	10 tasses	2 L
Jus de citron	2 c. à s.	30 mL
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL
Fromage cheddar fort, divisé et râpé	3 tasses	750 mL
Fromage parmesan, râpé	2/3 tasse	150 mL
Fleurons de brocoli, cuits	10 tasses	2 L
Persil frais, finement haché	2 c. à s.	30 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle large, à feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons et cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Incorporer le riz et les feuilles de laurier. Cuire, en remuant de temps en temps, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit grillé.

2. Incorporer la soupe condensée au champignons, 8 tasses (2 L) de bouillon de légumes, le jus de citron et le poivre noir ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Réduire le feu à doux ; laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé la plus grande partie du liquide.

3. Transférer dans un moule de restauration pleine grandeur graissé de 2 1/2 po (6 cm) de profondeur.

4. Incorporer le bouillon restant, la moitié du cheddar et le parmesan.

5. Cuire au four à 400°F (200°C) de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Incorporer les fleurons de brocoli. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit très tendre et crémeux, que le fromage soit doré, que le mélange bouillonne et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.

Mettre le four sur gril. Garnir le risotto avec le cheddar restant.

6. Faire griller de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le cheddar soit fondu. Composter les feuilles de laurier. Garnir de persil.

CPP : Maintenir chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

CCP : Remplacez la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® par de la Soupe condensée Crème de céleri de Campbell® ou de la Soupe condensée Crème d'asperges de Campbell®.